

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08434	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	RICOTTA 500 FAST			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale alla ricotta.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1 busta (1 kg) + 2,5 l latte. Si consiglia di usare latte ad una temperatura di 70°C circa.
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	zucchero, LATTE magro in polvere, destrosio, maltodestrine, RICOTTA mista in polvere 5,0%(RICOTTA bovina in polvere (siero di LATTE bovino in polvere, sale, acidificante (acido citrico)), RICOTTA ovina in polvere (siero di LATTE ovino in polvere, sale, acidificante (acido citrico))), LATTOSIO, emulsionanti (E471, E472b, E477, E473), aromi, sale, addensanti (gomma di tara, alginato di sodio, carbossimetilcellulosa, idrossi-propil-metilcellulosa), proteine del LATTE, fibre vegetali, sciroppo di glucosio. PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 1.671
	ENERGIA kcal 394
	GRASSI g 3,50
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 2,20
	CARBOIDRATI g 83,00
	DI CUI ZUCCHERI g 77,00
	PROTEINE g 7,20
	SALE g 1,20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Sacchetto da 1 kg; 10 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

17750843400